

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di vongole

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

VONGOLE grosse - 12

ACQUA 5 tazze

SALSA DI SOIA 1 cucchiaino da tè

SAKE 1 cucchiaino da tè

ZENZERO 5 cm

SALE 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene le vongole, strofinandole con una spazzolina dura per eliminare ogni traccia di sabbia.

Fate lessare le vongole ancora chiuse in acqua bollente mantenendo l'acqua in ebollizione finché tutti i gusci si saranno aperti.



**2** Togliete la pentola dal fuoco, sgusciate le vongole e filtrate l'acqua di cottura facendola ricadere in una ciotola.

Unite all'acqua di cottura le vongole, quindi insaporite il tutto con il sale, la salsa di soia ed il saké.





**3** Distribuite la zuppa in 4 ciotole individuali da minestra.

In ogni ciotola mettete 3 vongole e guarnite con due bastoncini tagliati in un pezzo di zenzero fresco.

